



Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL II	Nivel/semestre: 6^{TO}
-----------------------------	---	---

Instrucciones generales de la guía:

La presente Guía NO debe entregarse, por lo tanto, no se debe entregar a nadie.
Es una guía de la forma de abordar los temas expuestos en clase que condujeron al caso práctico que se realizó.
Se deberá de acompañar con la bibliografía sugerida.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Panadería a través de las Unidades Programáticas:

- Unidad 1. Cocina de Medio Oriente y Polinesia.
- Unidad 2. Cocina Griega e Hindú.
- Unidad 3. Vegetariana – Vegana, Pescados y Mariscos.

Objetivos

1. Facilitar al alumno con este conocimiento para que presente adecuadamente el examen.
2. Instrumentar a través del desarrollo de diversos reactivos de los diferentes temas de la Unidad de Aprendizaje denominada Panadería, para poder presentar su Examen a Título de Suficiencia.

Justificación

Se genera el siguiente material como apoyo de estudio hacia los alumnos que lo requieran, así como estandarizar los contenidos programáticos por parte del cuerpo docente.



Estructura y contenidos

Unidad 1. Cocina de Medio Oriente y Polinesia.

Medio Oriente

Turquía, Líbano.

Polinesia

Hawái, Nueva Zelanda.

Ingredientes e insumos.

Equipos y mobiliarios.

Platillos, postres y bebidas.

Técnicas aplicadas.

Arquitectura del platillo (Food Styling).

Unidad 2. Cocina Griega e Hindú.

Grecia.

India.

Street food y clásica.

Ingredientes e insumos.

Equipos y mobiliarios.

Platillos, postres y bebidas.

Técnicas aplicadas.

Arquitectura del platillo (Food Styling).

Unidad 3. Vegetariana – Vegana, Pescados y Mariscos.

Vegetariana y vegana.

Pescados y mariscos.

Roabster clamb, agua chiles, ceviches, discadas, tacos, horneados.

Ingredientes e insumos.

Equipos y mobiliarios.

Platillos, postres y bebidas.

Técnicas aplicadas.

Arquitectura del platillo (Food Styling).



Evaluación

No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen.

Materiales para la elaboración de la guía.

1. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
2. Internet.

Actividades de estudio

1. Banco de reactivos.
2. Manejo efectivo del tiempo.

Información adicional.

El examen será PRÁCTICO, por lo que te deberás acercar con tu docente titular para que te sea asignado el menú a realizar por lo menos con dos días de anticipación para que se tenga el tiempo de la compra de insumos necesarios; durante la realización de este se te harán los cuestionamientos propios del aprendizaje propuesto y esperado, asimismo deberás entregar el mobiliario y equipo limpio, en orden, así como terminar en el horario asignado para la elaboración del ETS.

Bibliografía básica

PÉREZ, David (2025); Prácticas de laboratorio de la Unidad de Aprendizaje de Gastronomía Internacional II, IPN, CECyT 13; 2025.

Integrantes de la academia

David Nathanael Pérez Bello.



Índice de contenidos

Unidad 1. Cocina de Medio Oriente y Polinesia.

Unidad 2. Cocina Griega e Hindú.

Unidad 3. Vegetariana – Vegana, Pescados y Mariscos.

Temario

- Realiza las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Medio Oriente.
- Elabora las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Polinesia.
- Utiliza las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Grecia.
- Maneja las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de India.
- Emplea las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas vegetarianos y veganos.
- Realiza diversos platillos con pescados y mariscos utilizando las técnicas culinarias en la preparación y presentación de los mismos.

Contenido

Unidad 1. Cocina de Medio Oriente y Polinesia.

- Aplica el conocimiento de los diferentes ingredientes e insumos, equipos y mobiliarios en la realización de platillos de Medio Oriente y Polinesios.
- Ejecuta las expresiones culturales y tradiciones de las civilizaciones de Medio Oriente y Polinesios para la realización de platillos.
- Elabora platillos, postres y bebidas de Medio Oriente y Polinesios utilizando las técnicas aplicadas y la arquitectura del platillo.

Unidad 2. Cocina Griega e Hindú.

- Aplica el conocimiento de los diferentes ingredientes e insumos, equipos y mobiliarios en la realización de platillos.
- Ejecuta las expresiones culturales y tradiciones de las civilizaciones requeridas para la realización de platillos.
- Elabora platillos, postres y bebidas utilizando la arquitectura del platillo.



Unidad 3. Vegetariana – Vegana, Pescados y Mariscos.

- Aplica el conocimiento de los diferentes ingredientes e insumos, equipos y mobiliarios en la realización de platillos.
- Ejecuta las expresiones culturales y tradiciones de las civilizaciones requeridas para la realización de platillos.
- Elabora platillos, postres y bebidas utilizando la arquitectura del platillo.